

Ginger Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **16.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (100%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 30 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|--------------|-------|
| Przyprawa | Imbir | 60 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Ksylitol | 75 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Fajne, lekkie piwko. Bardzo wyraźny imbir.
13 wrz 2016, 20:36